

令和7年度第2回周南市地産地消推進協議会 議事録

【日時】 令和8年3月16日（月）14時00分～15時45分

【場所】 周南市シビック交流センター 交流室7

- ・出席者 13名（うち代理1名）
- ・事務局 4名
- ・傍聴者 0名

1. 開会

2. 会長あいさつ

3. 周逸の認定について

- 会長 周逸の認定について、事務局から説明をお願いします。
- 事務局 事務局説明（資料1）
- 会長 説明のありました内容について、ご意見、ご質問はございますか。
- 委員 この度、活動グループである「大島干潟を育てる会」が申請をし、周逸の認定を受けました。大島干潟で偶然アマモが多くでき、そのアマモをより拡大させるために、アサリの海水浄化作用を利用していました。すると、アサリを保護するための被覆網に牡蠣が付着するようになり、食べてみると意外と美味しかったため、同じ二枚貝の牡蠣の浄化作用を利用して海水の浄化をさらに進めようということとなりました。

4. 「周逸グランプリ 2025」について

- 会長 次に、「周逸グランプリ 2025」について、事務局から説明をお願いします。
- 事務局 事務局説明（資料2）
- 会長 説明のありました内容について、ご意見やご質問がありましたら、挙手をお願いします。
- 委員 商品は事業者が直接卸されるのでしょうか。それとも別の事業者が仲介するのでしょうか。
- 事務局 事業者が直接行うこととなりますが、事業者をおつなぎすることは可能です。また、今後の販売先について補足ですが、下松サービスエリア下り、光の里の厨、JA 菜さい来んさいなどに、事業者様が直接交渉をされている状況であり、販売先が増えた場合は、市 SNS などで周知を行っていきたいと思っております。
- 委員 製造能力はどのくらいでしょうか。
- 事務局 現在、週に140～150箱製造されているとのこと。
- 会長 今後、徳山駅にも置く予定でしょうか。
- 事務局 現在、徳山駅おみやげ街道の担当者に確認中です。駅の利用者にはお土産を購入される方が多いと思われるため、ぜひ徳山駅で販売できるよう進めてまいりたいと思っ

ております。

□委員 道の駅ソレーネ周南では、3月7日の販売開始から現在までに、126箱販売している状況です。

5. 「周逸グランプリ 2026」の開催について

■会長 続いて、「周逸グランプリ 2026」の開催について、事務局から説明をお願いします。

●事務局 事務局説明（資料3）

■会長 説明のありました内容について、ページ毎にご意見をいただきたいと思います。まず、7ページ目の、「募集商品ジャンル」及び「応募要件」についてですが、事前に出された意見を、事務局よりご紹介いただけますでしょうか。

●事務局 「用途・形態に関する要件」については、幅広く募集したほうが良い、“食事のメインとならない”という表記の意図が不明瞭である、などのご意見をいただいております。今回は、“「ごはんのおとも」として認められない例”を挙げておりますが、“ジャンルが幅広いため、今回募集するものには含めない”という意図で例示しております。あくまで例ですので、こちらについてもご意見いただきたいと思っております。

「原材料に関する要件」については、周逸認定品以外や、唐辛子やきくらげなど、周逸認定品になり得るものも含めても良いのではないかとご意見もいただいております。

「品質に関する要件」については、1ヶ月以上としておりますが、もう少し短くてもよいというご意見をいただいております。

また、「価格に関する要件」については、1,000円以下や、制限なしでも良いのでは、という意見をいただいております。今回の、手軽に購入できるというイメージから考えると、400～600円程度の商品が理想ではありますが、手に取りやすい価格だけでなく、実際に店舗に置きやすい価格等も踏まえて設定したいと思っておりますので、ぜひご意見をいただければと思います。

「生産・継続性に関する要件」については、「年間10,000個以上」は多すぎるため、「年間5,000個以上」程度で十分なのでは、というご意見を多くいただきました。一方で、市民にとって身近な逸品に、ということから生産能力を重視するのであれば、10,000個以上で妥当であるというご意見もいただいております。現在設定している10,000個については、事務局で調べた範囲ではありますが、複数の量販店や道の駅、オンラインストアなどでの販売を通年で対応できる、小規模程度の生産能力を想定しており、周逸認定品の調査で提出された値も参考にしながら設定しているものになります。

□委員 商品のイメージとして、「日常」がキーワードであるように感じますが、実際に商品を販売する中で感じるのが、現在の物価高において、消費者が日々の食卓に取り入れるとなれば、価格には非常に敏感になると思われます。やはり買いやすい価格帯がキポイントになると思っており、700円以下が妥当であるかどうかは慎重に判断したほうが良いと思います。ごはんのおともというと、ふりかけ、珍味など様々ですが、

700 円のふりかけはかなり割高であると感じます。

また、年間 10,000 個の生産能力という、1 日あたり 30 個となりますが、日々の食卓に向けて売りたいのであれば、その個数は少ないように感じます。1 日 30 人のお客さんの手元しか渡らないことになるため、それでは日々の食卓とイコールにならないのではないかと思います。

□委 員 応募要件にある“メインとならないもの”の意味が不明瞭な印象を受けます。“主に主菜として扱うもの”など分かりやすい表記にしたほうが良いと感じました。認められない例として惣菜とありますが、私は一人暮らしでよく惣菜を購入することもあり、日々の食卓によく取り入れられる印象です。ごはんのおともに惣菜を含めるときりがないとは思いますが、逆に事務局としてはどういったものを想定しているのでしょうか。

●事務局 瓶詰めの肉味噌や鮭フレークのようなものや、ふりかけ、佃煮などをイメージしています。おかずとの線引きが難しいと感じており、“メインとならないもの”と記載した意図としましては、唐揚げ、焼き魚など、それ単体で食事のメインになり得るものをごはんのおともから外すため、そのような記載にいたしました。

□委 員 混ぜご飯の素や炊き込みご飯の素との線引きも難しいのではないのでしょうか。

●事務局 そのため、要件に「開封し、調理を伴わずにそのまま食べられるもの」と記載しております。基本的には、開封したらそのまま食べられるというような、レンジや湯煎での加熱も不要な商品を想定しております。

□委 員 流通しているものの中では、加熱を必要とせず、そのままかけるだけで食べられるタイプのカレーもあります。メーカーとしては、おそらくふりかけのような用途で食べてほしいものだと思いますが、そういった商品は、カレーであることを理由に対象外とするのか、難しいところであると感じます。混ぜご飯や炊き込みご飯、また、おかずとの線引きについては、例えば、“白ごはんと一緒に食べる”、“白米を美味しく食べるために”というような表現であれば、それなりにふるいにかけられるかもしれません。全員が共通認識できるような表記ができれば良いと感じました。

□委 員 ごはんのおとものイメージを明確にするために、委員皆様にとってごはんのおともと言え、というものを 1 人ずつ挙げていくのはどうでしょうか。私がイメージするのは、のりの佃煮です。

□委 員 鮭フレークや、板海苔。

□委 員 明太子。

□委 員 納豆、キムチ、卵など。

■会 長 漬物は認められるのでしょうか。

●事務局 認められますが、賞味期限が 1 ヶ月以上となると、要件に該当しないものも出てくるかとは思いますが。

□委 員 納豆、板海苔、キムチ。

■会 長 納豆は認められないのでしょうか。

□委 員 賞味期限が 1 ヶ月以上ある納豆は一般的にはないのではないのでしょうか。

□委 員 基本的には 1 週間程度だと思われます。

■会 長 納豆は要件に該当しないということです。私がイメージするごはんのおともは、周

防大島のいりこみそや、柳井の醤油屋さんのふりかけ、わさび漬けなど。

□委 員

漬物や納豆、佃煮。

□委 員

キムチ、卵、海苔、梅干し。

□委 員

萩のしそわかめなど、さらっとかけるものをイメージします。あとは板海苔など。

□委 員

用途に関する要件に“複数商品を1商品として応募することは不可”とありますが、実際に商品を守る立場で考えると、フレーバーがあったほうが売りやすいと感じます。例えば、わさびふりかけ1点での応募となると、わさびは辛いため子どもは食べない、など、購入者が制限されます。わさび、ごぼう、たこふりかけのように、フレーバーがあったほうが販売はしやすいと感じました。

□委 員

ごはんのおともとしてイメージするものは、地元近くで作られている食べるラー油木耳です。最初は瓶詰めの商品しかなかったのですが、最近は、袋詰めで安価な佃煮も販売されており、そちらをよく購入しています。ごはんのおともという今回の募集ジャンルにピッタリだと思いましたが、応募要件にある「使用する品目」に木耳が含まれていないため大変残念です。

●事務局

周逸認定について、今後提出される予定と聞いています。

□委 員

ごはんのおとのイメージとしては、明太子、漬物など。白菜や小松菜等を自分たちで浅漬けにしたものに醤油をかけて食べる人が多いです。一般的に、ごはんのおともは、それ単体で食べると味が濃すぎて食べにくいイメージがあります。例えば、商品イメージの部分で、“周南市産の炊き立て白米と一緒に食べるとお箸がすすんでもりもり食べちゃう”といったように、美味しそうな表現にするとイメージがしやすいのではないのでしょうか。“単体で食べると味が濃すぎる”ということをつけ加えたらさらにイメージしやすいかもしれません。

□委 員

毎日職場に弁当を持参するが、冷めたごはんには何かごはんのおともがないと食べづらいため、必ず何かごはんに乗せています。最近は、萩のしそわかめに柑橘類が入ったふりかけや、周防大島産のひじきのふりかけが美味しかったです。家で食べる場合は、卵かけごはんをすることが多いのですが、卵かけごはん用の醤油は、ごはんのおともには含まれないのでしょうか。

●事務局

そもそも「周逸グランプリ」自体が“周南市産農林水産物を使用した加工品”の中から1位を選ぶものであるため、卵かけごはんは含まない想定です。

■会 長

先ほどから出ている“ごはん”とは“米”ということでしょうか。食事自体のことを“ごはん”という言い方をすることもあります。パンは含まないのでしょうか。

●事務局

パンは含まず、米のみで考えています。たしかに、“米”という表記が現在どこにもありませんので、明記したいと思います。

□委 員

扱う原材料については、縛りを設けるよりは幅広いほうがやりやすいのではないのでしょうか。小さい店舗であれば単価を下げたほうが売りやすいと思います。また、1日30個の生産能力では少ないように感じます。

□委 員

グランプリに選んだ商品は、だいたい何店舗で販売する予定でしょうか。販売先によっては、年間10,000~20,000個が必要になることもあれば、5,000個で十分という可能性もあるかと思っています。

- 事務局 市内の量販店や道の駅など複数店舗で販売する想定ではありますが、逆に、どのくらいの数を置いていただけそうかお伺いしたいです。
- 会長 市民の方が日常的に食べるイメージということは、やはりスーパーマーケットや量販店で主に売っていくイメージでしょうか。
- 事務局 そのとおりです。
- 委員 量販店に卸すとなると年間 10,000 個では少ないと感じる一方で、現状でそれだけ製造できる事業者が周南市にどのくらいいるのでしょうか。仮に、製造できる事業者がその商品を集中的に作った場合に、本当にそれだけ売れるのかという懸念を感じます。製造部分だけでなく、それをどのように販売していくのか、市場形成の部分があまり考えられていないように感じました。
- 事務局 「周逸グランプリ」の応募事業者については、周南市内の事業者に限らないこととしており、市内産のものを使用していれば、市外や県外の事業者も応募ができる仕組みとしています。
- 委員 どこまで市内で完結させるか、一方で、いかに市民の方々が手に取りやすいものにするか、このあたりのバランスを考えたほうが良いと感じました。
- 委員 応募要件にあります“認められない例”より、“想定している例”を示したほうが参加しやすいのではないのでしょうか。
- 事務局 先ほどご意見にもありました、“複数商品を 1 商品として応募することを不可”としたことについて、「周逸グランプリ 2025」コンテストのプレゼンテーションにて、今後は応募商品とは無関係の商品とセットで販売をする、というような説明がありました。それが、グランプリ商品そのものの価値になるのかという懸念があったため、今回このような制限を設けました。おっしゃるとおり、販売することを考えると、味違いの 3 セット商品などのほうが売れやすいとは思いますが、周南市産のものを使っていないものが含まれたり、その事業者の売れ筋商品とセットにしたり、となると、グランプリの目的自体がぶれてしまうと感じています。また、野菜、肉、水産物の 3 セットなどができれば、幅広い事業者や生産者に関わっていただける点ではとても良いのですが、審査方法なども難しくなると思います。現時点ではまだ確定ではないので、どのような形が良いか、ご意見いただきたいです。
- 会長 その点は確かに「周逸グランプリ 2025」の審査の際に気になりました。
- 委員 複数応募の 3 商品がすべて周逸認定品を使用しているなど、それぞれが応募要件を満たしていれば問題ないのではないのでしょうか。応募要件の記載方法として、例えば、“複数商品を 1 商品として応募する場合、そのすべてが応募要件を満たしていること”などとするのはいかがでしょうか。「周逸グランプリ 2025」ではどのような商品とセットにするという話だったのででしょうか。
- 事務局 グランプリ応募商品と、応募商品とは無関係の自社の別商品を詰め合せたお土産として販売するという内容でした。
- 委員 どちらも応募商品として要件を満たしていれば問題ないのではないのでしょうか。
- 会長 原材料というよりは、応募されている商品とは関係ない別の商品と組み合わせて販売するという事に疑問を感じました。
- 事務局 1 次審査、2 次審査それぞれで試食審査を行う想定ですが、ある商品のみ 3 種類の

味を1つの商品として審査をするとなると、審査方法や基準を考えたときに難しいと感じ、この要件を設けました。

- 会長 公平公正な審査が難しくなるように感じます。
- 委員 あくまで応募商品としては1つに限定し、販売する際はご自由に、といったスタンスで良いのではないのでしょうか。
- 事務局 価格と生産能力についてはいかがでしょうか。
- 委員 700円以内におさまる認識でしょうか。もう少し幅を広げても良いように感じます。
- 事務局 市民にとって手軽に購入できるラインをどこに設定すべきかになってくるかと思えます。
- 会長 サイズ感が大きければ1,000円でも良いと感じるかもしれません。
- 事務局 おっしゃるとおり、美味しいものであれば多少高くても買いたいと思われるかもしれませんが、今回の商品イメージの中で、“手軽”や、“日々の食卓”という部分を重要視し、価格をある程度抑えるべきだと考え、この価格に設定しました。
- 委員 あれもこれもダメというイメージを受けるため、価格については縛りを設ける必要はないような気がします。縛りが多すぎても応募数が減るのではないのでしょうか。
- 委員 鹿野のわさび醤油漬けの価格はどのくらいなのでしょう。
- 事務局 1,000円以上はすると思います。
- 委員 せっかく美味しいですが、現在の応募要件では対象外ということですね。
- 事務局 市としても、わさびの醤油漬けは推したい商品だと思っています。今回の「ごはんのおとも」の審査の上で、コストパフォーマンスは非常に重要になってくると思いますが、金額設定は必要ないのではないかとのご意見も踏まえ、何円以下という視点より、この価格でこの味といった視点で審査できれば良いのかもしれないと感じました。
- 委員 わさびは美味しく、高価であると分かっても購入したい気持ちになり、実際にそれでコスパは良いと認識しているため、金額に制限は設けなくても良いかもしれません。
- 事務局 「周逸グランプリ 2025」の反省として、商品の価格帯が不明瞭であったことから、今回は価格帯を設定したため、同じ事態にならないか懸念されます。また、審査の際に商品の比較が難しくなることが予想されます。例えば、1,500円の商品と300円の商品を審査する際、美味しいものを選ぶのか、手に取りやすい価格のものを選ぶのか、など。
- 委員 そのあたりについては、作り手側が市場に出す以上、バランスを考えるとと思いますし、消費者は、良いと思えば少々高くても購入するため、価格をこちらで指定するというよりは、作り手の皆さんが自信をもっておすすめしたいと思ったものを自由に出してもらい、出たものを審査するという形で良いと思います。このサイズ感、ボリューム感でこの金額は高いよね、と感じるか、この味であれば高くても買いたいよね、と感じるか、という比べ方で審査することは可能であると思うので、縛りを設けすぎず、作り手側の想いを大事にした方が、おもしろい商品が出るのではないかと感じます。
- 事務局 最後に、原材料に関する要件について、今回は制限を設けていますが、制限せずに幅広く募集すべきという意見もいただいております。これまでの協議でも、「ごはん

のおとも」というジャンルは広すぎるという意見がある中で、部門分けや、部門で制限を設けるという案も出ましたが、例えば漬物部門で分けようとした場合に、漬物とはどこまでが漬物なのか、という、部門の線引きが難しい部分もあり、今回は、「周逸グランプリ」の目的でもある「周逸」の認知度の向上に繋げるため、周逸の商品を使用することを要件とすることとしました。ただ、「周逸」のみに制限すると、市内産であっても含まれないものが多すぎることから、今回の要件に設定いたしました。

- 会 長 周逸認定品は現在何品あるのでしょうか。
- 事務局 94品です。
- 会 長 要件としては、①か②のいずれかを満たせば良いという認識でしょうか。
- 事務局 そのとおりです。
- 委 員 もし幅を広げたいのであれば、例えば、周逸の認定を受けようとする品目を含めるなどとするのはいかがでしょうか。
- 事務局 そのようにする場合、認定時期はいつまでの想定でしょうか。
- 委 員 応募時点までではないでしょうか。
- 委 員 次の周逸認定はいつになりますか。
- 事務局 周逸の認定は随時受け付けております。
- 委 員 イメージとして、周逸に応募するために新しいごはんのおともをつくるのか、すでに作っているものが要件にあてはまるから周逸に応募するのか、こういったイメージで募集をするのでしょうか。おそらく両方なのでしょうが、難しい部分であると感じます。
- 事務局 理想を言えば、周南市でとれた農林水産物であれば何でも良いとしたいのですが、白菜やたくあんなどの漬物は除きたいところがあり、そこについては、周南市が推奨する農林水産物という制限によりある程度狭められるのではないかとということで設定いたしました。ご意見のように、幅広く募集するというのも、どちらも正解ではあると思いますので、皆さんのご意見を伺いたかった部分です。
- 委 員 確かに、たくあんや梅干しなどの似たり寄ったりのものが出てきた場合、それらを試食して審査をするのが難しいなと感じます。そのような場合を想定してこの要件を設定されたのかと思いました。
- 委 員 今回の要件のように、周逸または周南市が推奨する品目を使用することとするのは良いと思います。「周逸グランプリ 2025」のグランプリ商品には周防はもを使用していますが、パッケージに「周南ハモ」と記載があったため、「周逸認定品の周防はも」という表記に変更いただくようお願いしたところです。以前の「しゅうなんブランド」は認知度が低かったことから、「周逸」にリニューアルしている経緯もあり、「周逸」の名を広めていく必要があると思います。現状、「周逸」はまだ浸透していないと感じる部分もあるため、今は「周逸」という名前を至る所まで出しておくことが、現在認定されている商品にとっても良いのではないかと感じました。
- 会 長 続きまして、審査方法、審査基準、スケジュールについてご意見等ございますでしょうか。
- 委 員 そのままでは味が濃いため、試食はごはんと一緒に食べたいと感じました。ごはんが炊けるような広い会場で開催できたら良いと思います。

- 会 長 「周逸グランプリ 2025」とは大きく審査形式が変わるということですね。
- 事務局 2次審査を消費者である市民の皆様、味と価格メインで審査していただくこととしており、その前段階として1次審査で味と価格以外の部分である生産能力や地産地消率、ストーリー性等の項目についても審査を行い、5品程度に厳選したものを2次審査に持っていければと思っています。最終的には、1次審査と2次審査の合計得点をもっとも高かったものを「周逸グランプリ 2026」に決定することとしております。資料では、配点を●●点と表記しておりますが、1次審査と2次審査の配分を検討中ですので、ご意見いただけますと幸いです。
- 会 長 商品イメージの部分で、“周南市に暮らすたくさんの人達”とあるため、2次審査の配点が高めでも良いのではないかと個人的には思います。
- 事務局 今回は1次審査で事業者のプレゼンテーションを行うこととしていますが、プレゼンや生産能力、地産地消率を加味して審査した1次審査の結果が、2次審査で真逆の結果になる可能性もあるため、双方の意見が反映できるようにこのような形を考案しました。
- 委 員 グランプリに認定されて店舗に商品が並んだ時に、最終的に消費者が見るのは商品の外見と価格でしかなく、事業者からのプレゼンテーションは見ることはできません。そのような部分は、1次審査において事前にふるいにかけておき、最後は消費者が価格と味の直感で一番選びたいもので1位を決定する、といったように、2次審査を完全に独立させて行っても良いのではないかと思いました。
- 事務局 2次審査については、審査員の 카테고리によっても大きく結果が変わってくると思っており、例えば高校生男子を集めたら肉系のものが人気になるなど、審査員の選び方は重要であると思います。たとえ美味しい漬物があっても高校生など若い世代は選ばないかもしれないように、それぞれの好みの問題になってきます。このように、2次審査の結果については、審査員の年代や性別によって偏りが生じる可能性があるため、ぜひその部分を1次審査で協議会委員の皆様、幅広い視点で客観的な評価をいただきたいと考えております。ただ、消費者の方の意見は大事ですので、2次審査の結果と合わせて最終的に1位を決定することとしています。単純に味のみで決定するのであれば食に関するプロの方に審査員をお願いすると良いのですが、市民の皆様にも「周逸」を知っていただく機会にもしたい思いからこのような形式としました。
- 委 員 1次審査で生産能力や地産地消率を見ることは非常に重要だと感じています。例えば市内産の大豆が1%使用されている商品が年間10,000個作れる場合と、市内産のごぼうを80%使用した漬物が年間10,000個作れる場合とでは、地産地消の観点からすると大きく違うため、この地産地消推進協議会が主催するコンテストの意味を考えると、これらの項目を1次審査でしっかり見るべきであると考えます。
- 会 長 様々な意見が出ましたが、本日の会議等の意見を踏まえ、最終的には市で決定いただければと思います。

6. 令和8年度の事業計画案及び予算案について

- 会長 最後に、令和8年度の事業計画案及び予算案について、事務局から説明をお願いし

ます。

●事務局

事務局説明

■会 長

説明のありました内容について、ご意見、ご質問はございますか。なければ、本日の議事を終了いたします。進行を事務局にお返しします。

7. 閉会

●事務局

皆さま、本日は大変貴重なご意見をありがとうございました。「周逸グランプリ2026」の募集要領や審査基準等につきましては、本日いただきましたご意見以外にも、お気付きの点等がございましたら、事務局まで、ご意見をいただければと思っておりますので、よろしく願いいたします。

最終的に、いただいた意見を踏まえて市で決定し、4月より市ホームページで募集する予定です。

また、今回の協議会が、今年度委員の皆さまにお集まりいただく最後の機会となります。3月31日をもちましてご退任される委員の皆様より、ひとことご挨拶をお願いできればと思います。よろしく願いいたします。

□委 員

(あいさつ)

●事務局

ありがとうございました。

それでは、閉会に際して、農業振興課長より一言ご挨拶申し上げます。

●事務局

(農業振興課長あいさつ)

●事務局

以上で、令和7年度第2回周南市地産地消推進協議会を終了いたします。